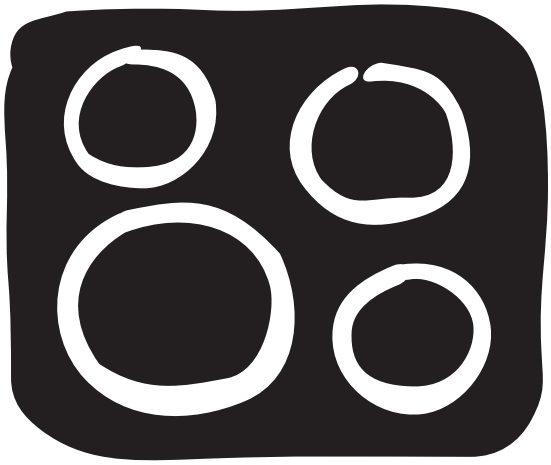
ZANUSSI

Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic glass hob
Table de cuisson vitrocéramique

# ZKT 621 LX/LN



Montage- und Gebrauchsanweisung (D)
Installation and Operating Instructions (GB)
Instructions de montage et mode d'emploi (F)

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

### Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
**Warnung!** Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
**Achtung!** Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

# Inhalt


**Gebrauchsanweisung** . . . . . 4

**Sicherheitshinweise** . . . . . 4

**Gerätebeschreibung** . . . . . 5
Ausstattung Kochfeld . . . . . 5
Ausstattung Bedienfeld . . . . . 5
Touch Control-Sensorfelder . . . . . 6
Anzeigen . . . . . 6
Restwärmeanzeige . . . . . 6

**Bedienung des Geräts** . . . . . 7
Gerät ein- und ausschalten . . . . . 7
Kochzone auswählen . . . . . 7
Kochstufe einstellen . . . . . 7
Kindersicherung verwenden . . . . . 8
Kindersicherung einschalten . . . . . 8
Kindersicherung überwinden . . . . . 8
Kindersicherung ausschalten . . . . . 8
Sicherheitsabschaltung . . . . . 9

**Tipps zum Kochen und Braten** . . . . . 10
Kochgeschirr . . . . . 10
Energiesparen . . . . . 10
Anwendungsbeispiele zum Kochen . . . . . 11

**Reinigung und Pflege** . . . . . 12

**Was tun, wenn ...** . . . . . 13

**Entsorgung** . . . . . 14

**Montageanweisung** . . . . . 15

**Service** . . . . . 17

**Montage** . . . . . 52

# Gebrauchsanweisung

## ⚠ Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

### Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

### Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

### Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

### Sicherheit beim Reinigen

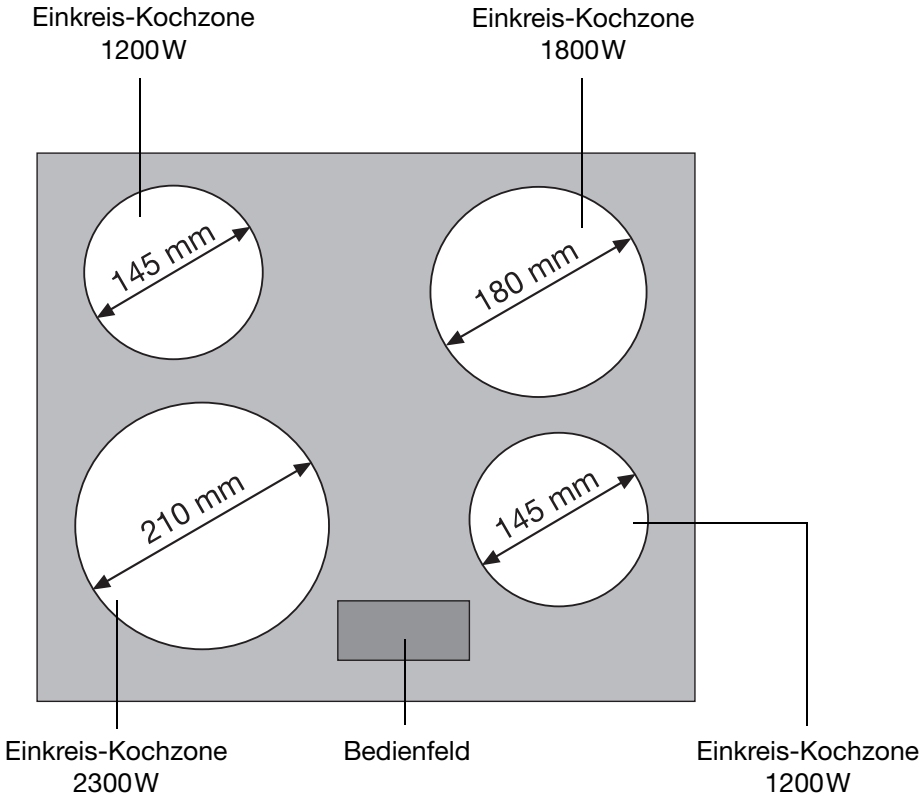
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

### Vermeidung von Schäden am Gerät

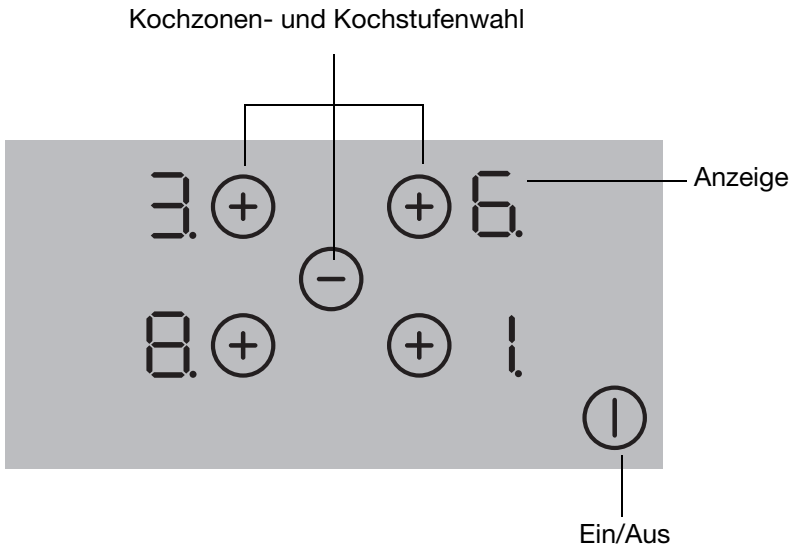
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

# Gerätebeschreibung

## Ausstattung Kochfeld




## Ausstattung Bedienfeld



## Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfeldern gesteuert und durch Anzeigen bestätigt. Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

| Sensorfeld | | Funktion |
|---|---|---|
| ⏻ | Ein / Aus | Gerät ein- und ausschalten |
| ⊕ | Einstellungen erhöhen | Kochzone auswählen<br>Kochstufe erhöhen |
| ⊖ | Einstellungen verringern | Kochstufe verringern |

## Anzeigen

| Anzeige | | Beschreibung |
|---|---|---|
| 0 | | Kochzone ist ausgeschaltet |
| 1 - 9 | Kochstufen | Kochstufe ist eingestellt |
| Er | Fehler | Fehlfunktion ist aufgetreten |
| H | Restwärme | Kochzone ist noch warm |
| L | Kindersicherung | Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet |

## Restwärmeanzeige

**Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige H beachten.

Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

# Bedienung des Geräts

## Gerät ein- und ausschalten

| | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Einschalten | ⏻ 2 Sekunden berühren | 0 / Dezimalpunkt blinkt |
| Ausschalten | ⏻ 1 Sekunde berühren | H / keine |

## Kochzone auswählen

| | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Auswählen | ⊕ berühren | 0<br>Dezimalpunkt leuchtet |

Bei der ausgewählten Kochzone wird der Dezimalpunkt angezeigt. Danach muss bei dieser Kochzone innerhalb von 6 Sekunden eine Kochstufe eingestellt werden, sonst muss sie erneut angewählt werden.

## Kochstufe einstellen

Nach der Auswahl der Kochzone das Sensorfeld ⊕ kurz loslassen.

| | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Erhöhen | ⊕ berühren | 0 bis 9 |
| Verringern | ⊖ berühren | 9 bis 0 |
| Ausschalten | ⊕ und ⊖ gleichzeitig berühren | 0 |

Nach 6 Sekunden ohne Eingabe wird die Auswahl aufgehoben und der Dezimalpunkt erlischt. Zum erneuten Einstellen die gewünschte Kochzone wieder anwählen.

# Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

## Kindersicherung einschalten

| Schritt | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen) | 0 / H (falls heiß) |
| 2. | ⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren | 4 x 0 oder H<br>Dezimalpunkte blinken |
| 3. | ⊕ der Kochzone vorne rechts berühren | L |
| Gerät schaltet aus. | | |

Um die Kindersicherung erfolgreich zu überwinden oder auszuschalten, müssen die Bedienschritte unmittelbar nacheinander ausgeführt werden. Zwischen den beschriebenen Bedienschritten dürfen keine anderen Sensorfelder berührt werden. Bei falscher Abfolge der Bedienschritte schaltet sich das Display aus.

## Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

| Schritt | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Gerät einschalten | L / H (falls heiß) |
| 2. | ⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren | 4 x 0<br>Dezimalpunkte blinken |
| Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden. | | |

## Kindersicherung ausschalten

| Schritt | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Gerät einschalten | L / H (falls heiß) |
| 2. | ⊕ der Kochzone vorne rechts und ⊖ **gleichzeitig** berühren | 4 x 0 oder H<br>Dezimalpunkte blinken |
| 3. | ⊖ berühren | |
| Gerät schaltet aus. | | |

# Sicherheitsabschaltung

## Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Geräts nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Gerät automatisch ab.
- Wird ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden berührt, schaltet das Kochfeld automatisch ab. *Er03* wird blinkend angezeigt bzw. wechselt auf H falls Restwärme vorhanden ist.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

## Bedienfeld

Feuchtigkeit (z.B. ein nasses Tuch) oder überkochende Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld schalten alle Kochzonen aus.

## Kochzonen

- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. H wird angezeigt.

| Kochstufe | Abschaltung nach |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 Stunden |
| 3 - 4 | 5 Stunden |
| 5 | 4 Stunden |
| 6 - 9 | 1,5 Stunden |

# Tipps zum Kochen und Braten

**Acrylamidhinweis**
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

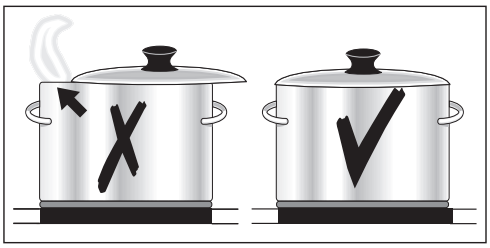
## Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

## Energiesparen

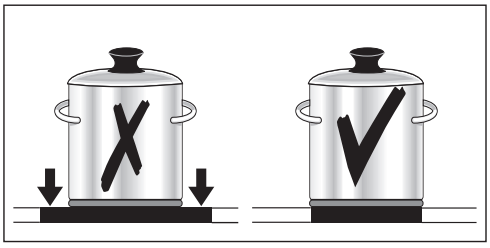
Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.

Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



# Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

| Koch-stufe | Garvorgang | Geeignet für | Dauer | Hinweise/Tipps |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | Nachwärme, Aus-Stellung | | |
| 1 | **Warmhalten** | Warmhalten von gegarten Speisen | nach Bedarf | Abdecken |
| 1-2 | **Schmelzen** | Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine | 5-25 Min. | Zwischendurch umrühren |
| | **Stocken** | Schaumomelett, Eierstich | 10-40 Min. | Mit Deckel garen |
| 2-3 | **Quellen** | Quellen von Reis und Milchgerichten<br>Erhitzen von Fertiggerichten | 25-50 Min. | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren |
| 3-4 | **Dämpfen Dünsten** | Dünsten von Gemüse, Fisch<br>Schmoren von Fleisch | 20-45 Min. | Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel) |
| 4-5 | **Kochen** | Dämpfen von Kartoffeln | 20-60 Min. | Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln |
| | | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen | 60-150 Min. | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten |
| 6-7 | **Mildes Braten** | Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren | fortlaufend backen | Zwischendurch wenden |
| 7-8 | **Starkes Braten** | Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle | 5-15 Min. pro Pfanne | Zwischendurch wenden |
| 9 | **Ankochen Anbraten Frittieren** | Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites | | |

# Reinigung und Pflege

**Vorsicht!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

**Achtung!** Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

**Achtung!** Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

## Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

## Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

| | **entfernen** | | |
|---|---|---|---|
| **Art der Verschmutzung** | **sofort** | **bei abgekühltem Gerät** | **mit** |
| Zucker, zuckerhaltige Speisen | ja | --- | Reinigungsschaber* |
| Kunststoffe, Aluminiumfolien | ja | --- | |
| Kalk- und Wasserränder | --- | ja | Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger* |
| Fettspritzer | --- | ja | |
| metallisch schimmernde Verfärbungen | --- | ja | |

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

# Was tun, wenn …

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die Kochzonen funktionieren nicht | Keine Kochzone ausgewählt | Kochzone innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten auswählen (Dezimalpunkt leuchtet) |
| Die Kochzonen lassen sich nicht auswählen / Gerät reagiert nicht auf Eingaben am Bedienfeld | Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen | Gerät erneut einschalten. Kochzone innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten auswählen |
| | Die Kindersicherung ist eingeschaltet | Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“) |
| | Die Sensorfelder sind durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt | Tuch oder Flüssigkeit entfernen |
| | Sicherheitsabschaltung ist ausgelöst | Gerät erneut einschalten |
| Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an | Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß | Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen. |
| Er03 wird angezeigt | Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt | Nur ein Sensorfeld berühren |
| Er21 wird angezeigt | Sicherheitsabschaltung durch Überhitzung | Gerät abkühlen lassen. Kochgeschirr entfernen. |
| Er25 wird angezeigt (nur 10 Sekunden) | Gerät ist falsch angeschlossen | Gerät vom Netz trennen und richtig anschließen lassen |
| Er40 wird angezeigt | Überspannungsschutz hat angesprochen (Falschanschluss siehe oben Er25 oder Überhitzung der Elektronik siehe Er21) | Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Gerät abkühlen lassen. |

Bei allen anderen auftretenden Fehlercodes Gerät für einige Sekundenvom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen). Wird der Fehlercode erneut angezeigt, bitte den Kundendienst rufen und den Fehlercode angeben.

**Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.**

**Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

# Entsorgung

## Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

## Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

# Montageanweisung

## Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Möbeln sind einzuhalten.
**Unter dem Gerät muss ein Schutzboden montiert werden.**
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen

**WARNUNG!**
Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

**ACHTUNG!**
Schäden durch elektrischen Strom.
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90° (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

# Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

## Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Zanussi Hausgeräte Infoline:
**Telefon: 0180 5 222 7 22** (0,12 Euro/Min)**
**Internet: www.zanussi.de**

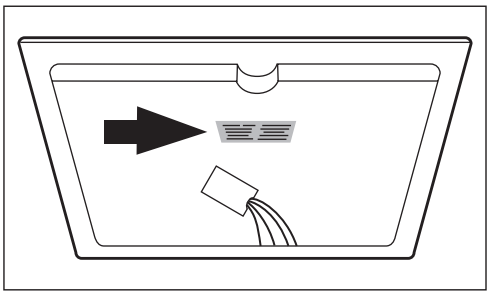
## Bei technischen Störungen

Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:
**Telefon: 0180 322 66 22*** (0,09 Euro/Min)**
**Fax: 0180 580 41 41** (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)
  (Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik



## Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

**Telefon: 0180 500 10 76** (0,12 Euro/Min)**
**Fax: 0180 500 11 94** (0,12 Euro/Min)**
**Internet: www.zanussi.de**

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.
**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

## Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later.
Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

### The following symbols are used in the text:

Safety instructions
**Warning!** Information that affects your personal safety.
**Important!** Information that prevents damage to the appliance.

Useful tips and hints

Environmental information

# Contents


Operating Instructions . . . . . 20

**Safety instructions** . . . . . 20

**Description of the Appliance** . . . . . 21
Cooking surface layout . . . . . 21
Control panel layout . . . . . 21
Touch Control sensor fields . . . . . 22
Displays . . . . . 22
Residual heat indicator . . . . . 22

**Operating the appliance** . . . . . 23
Switching the appliance on and off . . . . . 23
Selecting the cooking zone . . . . . 23
Setting the heat setting . . . . . 23
Using the child safety device . . . . . 24
Activating the child safety device . . . . . 24
Deactivating the child safety device . . . . . 24
Overriding the child safety device . . . . . 24
Safety cut-out . . . . . 25

**Tips on Cooking and Frying** . . . . . 26
Cookware . . . . . 26
Energy saving . . . . . 26
Examples of cooking applications . . . . . 27

**Cleaning and Care** . . . . . 28

**What to do if ...** . . . . . 29

**Disposal** . . . . . 30

Installation Instructions . . . . . 31

Service . . . . . 33

Assembly . . . . . 52

# Operating Instructions

## ⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

CE This appliance conforms with the following EU Directives:

– 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
– 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
– 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

### Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

### Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

### General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

### Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

### Safety when cleaning

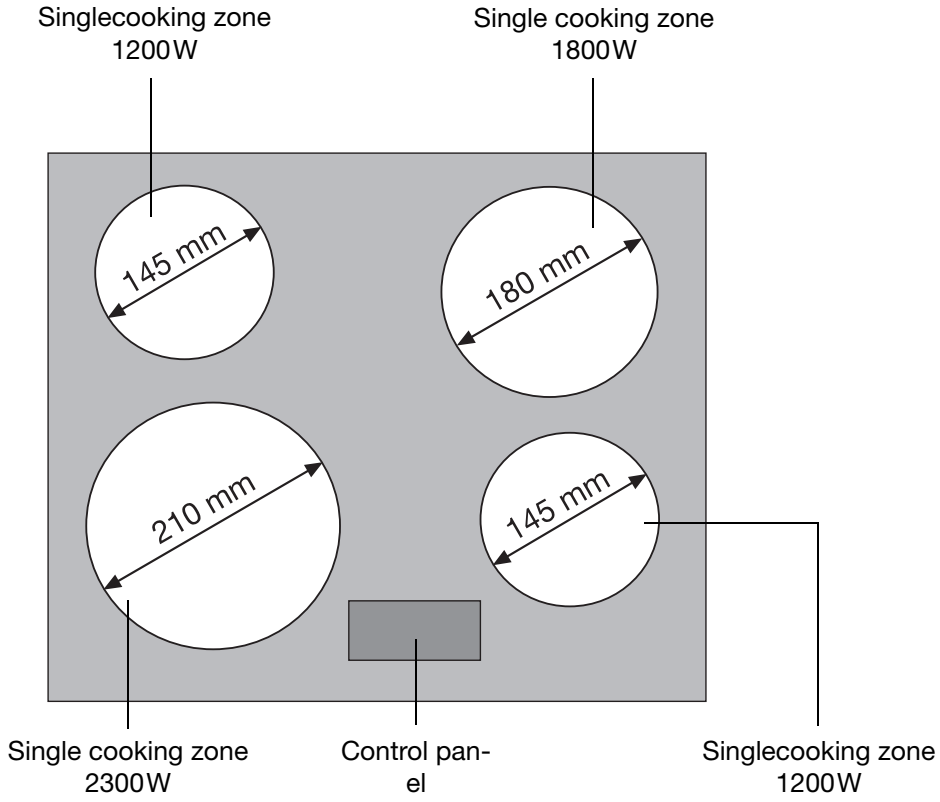
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

### How to avoid damage to the appliance

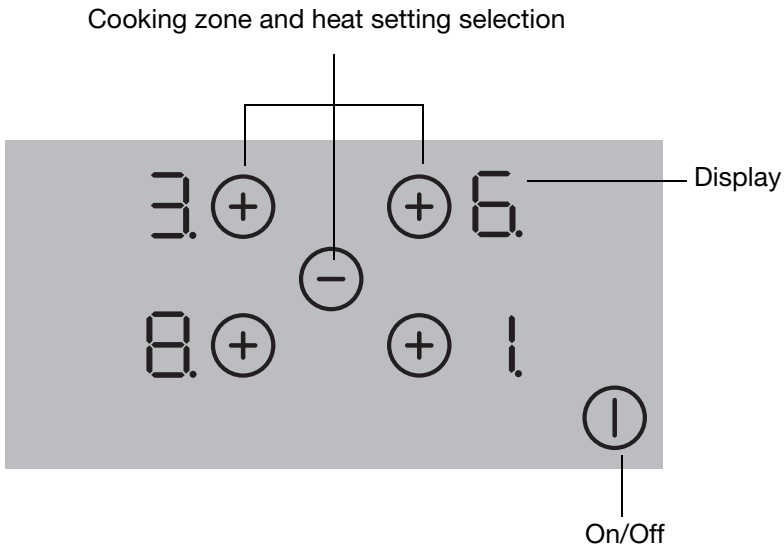
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

# Description of the Appliance

## Cooking surface layout




## Control panel layout



## Touch Control sensor fields

The appliance is operated using the Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

| Sensor field | | Function |
|---|---|---|
| ⏻ | On / Off | To switch the appliance on and off |
| ⊕ | Increase settings | To select the cooking zone<br>To increase heat settings |
| ⊖ | Reduce settings | To reduce heat settings |

## Displays

| Display | | Description |
|---|---|---|
| 0 | | Cooking zone is switched off |
| 1 - 9 | Heat settings | Heat setting is set |
| Er | Fault | Malfunction has occurred |
| H | Residual heat | Cooking zone is still hot |
| L | Child safety device | Lock/child safety device is engaged |

## Residual heat indicator

**Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .

Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

# Operating the appliance

## Switching the appliance on and off

| | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Switch on | Touch ⏻ for 2 seconds | 0 / decimal point flashes |
| Switch off | Touch ⏻ for 1 second | H / none |

## Selecting the cooking zone

| | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select | Touch ⊕ | 0 Decimal point lights up |

The decimal point is displayed by the selected cooking zone. Then a heat setting must be set for this cooking zone within 6 seconds, otherwise it must be re-selected.

## Setting the heat setting

After selecting the cooking zone, briefly release the sensor field ⊕.

| | Control field | Display |
|---|---|---|
| Increase | Touch ⊕ | 0 to 9 |
| Decrease | Touch ⊖ | 9 to 0 |
| Switch off | Touch ⊕ and ⊖ at the same time | 0 |

After 6 seconds with no input the selection is cancelled and the decimal point goes out. To set a new setting, select the required cooking zone again.

# Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

To override the child safety device or switch it off sucessfully, the steps must be performed immediately one after the other.
No other sensor fields must be touched between the steps described. If the steps are performed in the wrong order, the display automatically switches itself off.

## Activating the child safety device

| Step | Control panel | Display |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Switch on the appliance (Do not set a heat setting) | 0 / H (if hot) |
| 2. | Touch ⊕ of the front right cooking zone and ⊖ **at the same time** | 4 x 0 or H<br>Decimal points flash |
| 3. | Touch ⊕ of the front right cooking zone | L |
| Appliance switches off. | | |

## Deactivating the child safety device

| Step | Control panel | Display |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Switch on the appliance | L / H (if hot) |
| 2. | Touch ⊕ of the front right cooking zone and ⊖ **at the same time** | 4 x 0 or H<br>Decimal points flash |
| 3. | Touch ⊖ | |
| Appliance switches off. | | |

## Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

| Step | Control panel | Display |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Switch on the appliance | L / H (if hot) |
| 2. | Touch ⊕ of the front right cooking zone and ⊖ **at the same time** | 4 x 0 Decimal points flash |
| Until the appliance is next switched off, it can used as normal. | | |

# Safety cut-out

## Cooking surface

- If after switching on the appliance a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the appliance automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are touched for longer than approx. 10 seconds, the cooking surface is automatically switched off. *Er03* flashes on the display or changes to H if there is still residual heat.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

## Control panel

Moisture (e.g. a wet cloth) or liquid boiling over onto the control panel switches all cooking zones off.

## Cooking zones

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically. H is displayed.

| Heat setting | Switches off after |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hours |

# Tips on Cooking and Frying

**Information on acrylamides**
According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

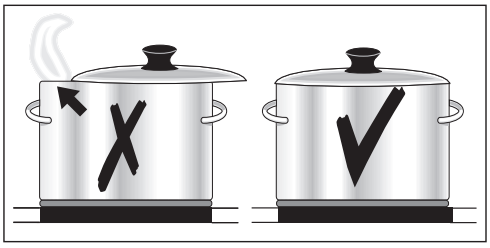
## Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

## Energy saving

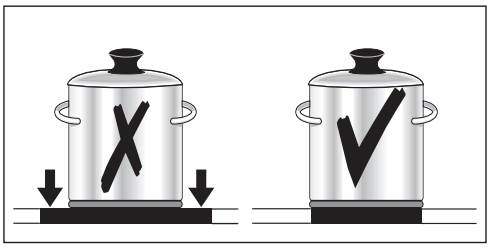
Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.

If possible, always place lids on the pans.



Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



# Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

| Heat setting | Cooking-process | suitable for | Cooking time | Tips/Hints |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | Residual heat, Off position | | |
| 1 | **Keeping food warm** | Keeping cooked foods warm | as required | Cover |
| 1-2 | **Melting** | Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine | 5-25 mins. | Stir occasionally |
| | **Solidifying** | Fluffy omelettes, baked eggs | 10-40 mins. | Cook with lid on |
| 2-3 | **Simmering on low heat** | Simmering rice and milk-based dishes<br>Heating up ready-cooked meals | 25-50 mins. | Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking |
| 3-4 | **Steaming Braising** | Steaming vegetables, fish braising meat | 20-45 mins. | With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons) |
| 4-5 | **Boiling** | Steaming potatoes | 20-60 mins. | Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes |
| | | Cooking larger quantities of food, stews and soups | 60-150 mins. | Up to 3 l liquid plus ingredients |
| 6-7 | **Gentle Frying** | Frying escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts | Steady frying | Turn halfway through cooking |
| 7-8 | **Heavy Frying** | Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup) | 5-15 mins. per pan | Turn halfway through cooking |
| 9 | **Boiling Searing Deep frying** | Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips | | |

# Cleaning and Care

**Take care!** Risk of burns from residual heat.

**Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

**Warning!** Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

## Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

## Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

| | Remove | | |
|---|---|---|---|
| **Type of dirt** | **immediately** | **when the appliance has cooled down** | **using** |
| sugar, food containing sugar | yes | --- | a scraper* |
| plastics, tin foil | yes | --- | |
| limescale and water rings | --- | yes | cleaner for glass ceramic or stainless steel* |
| fat splashes | --- | yes | |
| shiny metallic discolorations | --- | yes | |

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops

Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

# What to do if ...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The cooking zones are not functioning. | No cooking zone selected | Select cooking zone within 10 seconds of switching on (Decimal point lights up) |
| The cooking zones cannot be selected / Appliance does not react to the control panel input | More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on | Switch on the appliance again. Select cooking zone within 10 seconds of switching on |
| | The child safety device is activated [L] | Deactivate the child safety device (See section “Child safety device”) |
| | The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid | Remove the cloth or the liquid |
| | Safety cut-out has been triggered | Switch on the appliance again |
| The residual heat indicator is not displaying anything | The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot | If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department. |
| Er03 is displayed | Several sensor fields were touched at the same time | Only touch one sensor field |
| Er21 is displayed | Safety cut-out due to overheating | Let the appliance cool down. Remove cookware. |
| Er25 is displayed (only for 10 seconds) | Appliance is incorrectly connected | Disconnect the appliance from the electrical supply and have it connected properly |
| Er40 is displayed | The overvoltage protector has been activated (for an incorrect connection see above Er25 or for overheating of the electronic components see Er21) | Separate the appliance from the mains for a few minutes (remove the mains fuse). Let the appliance cool down. |

In the event of any other fault codes that arise, disconnect the appliance from the electrical supply for a few seconds. (Take out the fuse from the house’s wiring system.) If the fault is displayed again, please call the Customer Care Department and inform them of the fault code.

**If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.**

**Warning!** Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

# Disposal

## Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

## Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# Installation Instructions

## Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
**A protective floor must be installed under the appliance.**
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

**WARNING!**
Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

**IMPORTANT!**
Risk of injury from electrical current.
Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints correctedly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90° (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.
Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

# Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if…”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

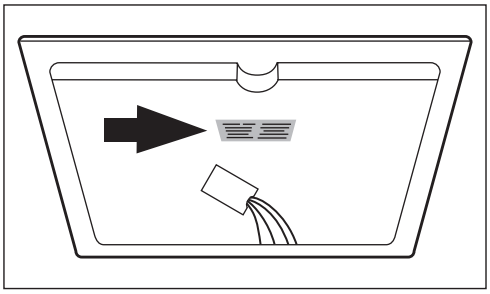
– Model description
– Product number (PNC)
– Serial number (S No.)
  (for numbers see rating plate)
– Type of fault
– Any error messages displayed by the appliance
– three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

Model description: .....

PNC: .....

S No: .....



Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés pour éviter tout risque de brûlure.

**Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

## Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

### Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
**Avertissement :** conseils pour votre sécurité personnelle.
**Avertissement !** Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

# Sommaire


**Notice d'utilisation** . . . . . 37

**Sécurité** . . . . . 37

**Description de l'appareil** . . . . . 38
Equipement du plan de cuisson . . . . . 38
Bandeau de commande . . . . . 38
Touche sensitive “Touch Control” . . . . . 39
Voyants . . . . . 39
Indicateur de chaleur résiduelle . . . . . 39

**Utilisation de l’appareil** . . . . . 40
Mettre l’appareil sous/hors tension . . . . . 40
Sélectionner une zone de cuisson . . . . . 40
Sélectionner le niveau de cuisson . . . . . 40
Utilisation de la sécurité enfants . . . . . 41
Activation de la sécurité enfants . . . . . 41
Désactiver la sécurité enfants . . . . . 41
Brider la sécurité enfants . . . . . 41
Désactivation de sécurité . . . . . 42

**Conseils de cuisson** . . . . . 43
Plats de cuisson . . . . . 43
Economie d’énergie . . . . . 43
Exemples d’utilisation pour la cuisson . . . . . 44

**Nettoyage et entretien** . . . . . 45

**Que faire si ...** . . . . . 46

**Protection de l’environnement** . . . . . 47

**Instructions d'installation** . . . . . 48

**Si vous devez nous contacter** . . . . . 49

**Service après-vente** . . . . . 51

**Montage** . . . . . 52

# Notice d'utilisation

## ⚠ Sécurité

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :

– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

### Utilisation réglementaire

- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique habituel et pour faire cuire et rôtir des aliments.
- L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
- Ne pas procéder à des transformations ou à modifications de l'appareil.
- Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à promité de l'appareil.

### Sécurité enfants

- Eviter systématiquement que les enfants en bas âge s'approchent de l'appareil.
- Les enfants plus âgés ne doivent être autorisés à utiliser l'appareil qu'accompagnés et sous surveillance.

### Consignes générales de sécurité

- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été montés dans des armoires et des plans de travail homologués et adaptés.
- En cas de panne de l'appareil ou de dommages à la vitrocéramique (cassures, fêlures ou déchirures), mettre l'appareil hors et débranchez-le pour éviter un éventuel choc électrique.
- Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés.

### Précautions d'utilisation.

- Retirer les étiquettes et les films protecteurs de la vitrocéramique.
- Attention aux risques de brûlures lors de l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les câbles d'appareils électriques n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent rapidement s'enflammer. Surveiller constamment les mets cuits avec de la graisse ou de l'huile (par ex. des frites).
- Mettre les foyers hors fonctionnement après chaque utilisation.

### Précautions de nettoyage

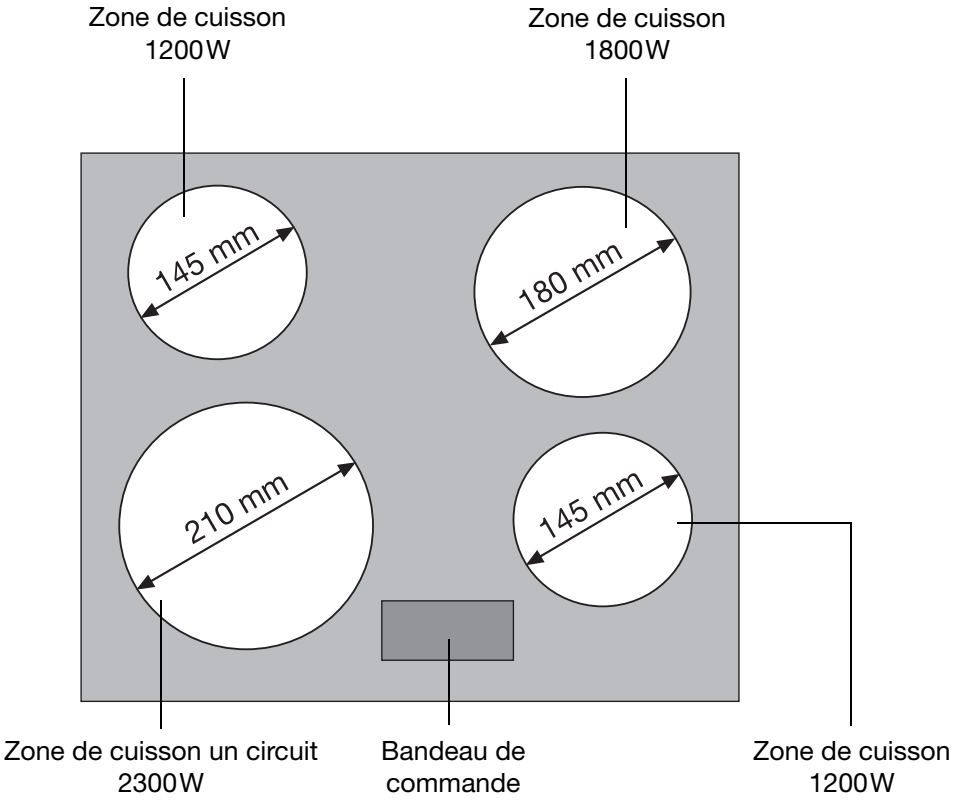
- Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet à vapeur ou un appareil à haute pression.

### Comment éviter d'endommager l'appareil

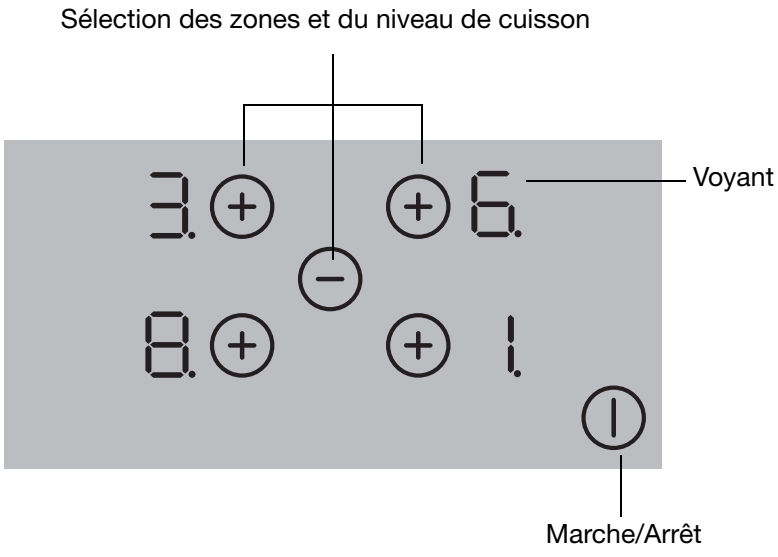
- Des objets peuvent endommager la vitrocéramque en tombant.
- Les plats de cuisson peuvent endommager la vitrocéramique en heurtant le bord.
- Les plats de cuisson en fonte ou pourvus d'un fonds abîmé peuvent érafler la vitrocéramique lorsqu'on les déplace.
- Les objets susceptibles de fondre ou les produits ayant débordé peuvent se consumer sur la vitrocéramique et doivent par conséquent être immédiatement enlevés.
- Ne pas placer de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne pas mettre ces dernières en fonctionnement sans récipient.

# Description de l'appareil

## Equipement du plan de cuisson




## Bandeau de commande



## Touche sensitive “Touch Control”

Les touches sensitives Touch Control permettent de manipuler l’appareil. Appuyez sur les touches sensitives pour activer les fonctions, les voyants confirment l’activation d’une fonction.

| Touche sensitive | | Fonction |
|---|---|---|
| ⏻ | Marche / Arrêt | Mettre l’appareil sous/hors tension |
| ⊕ | Augmenter les paramétrages | Sélectionner une zone de cuisson<br>Augmenter le niveau de cuisson |
| ⊖ | Diminuer les paramétrages | Diminuer le niveau de cuisson |

## Voyants

| Voyant | | Description |
|---|---|---|
| 0 | | La zone de cuisson est désactivée |
| 1 - 9 | Niveaux de cuisson | Le niveau de cuisson est sélectionné |
| Er | Erreur | Présence d’un dysfonctionnement |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est encore chaude |
| L | Sécurité enfants | Verrouillage/la sécurité enfants est activée |

## Indicateur de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement !** Danger de brûlures dû à la chaleur résiduelle ! Les zones de cuisson mettent un peu de temps à se refroidir après avoir été désactivées. Surveillez le voyant indiquant la chaleur résiduelle H .

ℹ La chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre un ingrédient et pour conserver les plats au chaud.

# Utilisation de l’appareil

## Mettre l’appareil sous/hors tension

| | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| Activer | Toucher ⏻ pendant 2 secondes | 0 / le point décimal clignote |
| Désactiver | Toucher ⏻ pendant une seconde | H / aucun |

## Sélectionner une zone de cuisson

| | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| Sélection | Effleurez ⊕ | 0 Le point décimal s'allume. |

Le point décimal s’affiche sur la zone de cuisson sélectionnée. Lorsque la zone de cuisson est sélectionnée, il faut ensuite choisir un niveau de cuisson dans les 6 secondes qui suivent, si non il faut la resélectionner.

## Sélectionner le niveau de cuisson

Lorsque vous avez sélectionné la zone de cuisson, relâcher brièvement la touche sensitive ⊕ .

| | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| Augmenter | Appuyez sur ⊕ | 0 jusqu’à 9 |
| Diminuer | Appuyez sur ⊖ | 9 jusqu’à 0 |
| Désactiver | Appuyez simultanément sur ⊕ et ⊖ | 0 |

S’il ne se passe rien dans les 6 secondes suivantes, la sélection est annulée et le point décimal s’éteint. Choisissez de nouveau la zone de cuisson souhaitée et sélectionnez un niveau de cuisson.

# Utilisation de la sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute activation non souhaitée de l'appareil.

Pour éviter et désactiver correctement la fonction Sécurité enfants, il est important que les différentes étapes spécifiées dans la notice d'utilisation soient impérativement exécutées l'une après l'autre.
Aucune autre touche sensitive ne doit être effleurée entre chacune des étapes à exécuter. Si vous ne respectez pas l'ordre des étapes, l'écran s'éteint.

## Activation de la sécurité enfants

| Phase | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Mettre l'appareil sous tension (sans sélectionner un niveau de cuisson) | 0 / H (si chaud) |
| 2. | Effleurez **simultanément** ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖ | 4 fois 0 ou H<br>les points décimaux clignotent |
| 3. | Effleurez simultanément ⊕ de la zone de cuisson avant droite et | L |
| L'appareil est hors tension. | | |

## Désactiver la sécurité enfants

| Phase | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Mettre l'appareil sous tension | L / H (si chaud) |
| 2. | Effleurez **simultanément** ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖ | 4 fois 0 ou H<br>les points décimaux clignotent |
| 3. | Effleurez ⊖ | |
| L'appareil est hors tension. | | |

## Brider la sécurité enfants

Cela permet de désactiver la sécurité enfants pendant une seule cuisson, elle reste active par la suite.

| Phase | Bandeau de commande | Voyant |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ Mettre l'appareil sous tension | L / H (si chaud) |
| 2. | Effleurez **simultanément** ⊕ de la zone de cuisson avant droite et ⊖ | 4 fois 0 les points décimaux clignotent |
| Peut être utilisé normalement jusqu'à la prochaine mise hors tension de l'appareil. | | |

# Désactivation de sécurité

## Table de cuisson

- Si, lorsque l'appareil est tension, vous ne sélectionnez pas un niveau de cuisson d'une zone de cuisson dans les 10 secondes env. qui suivent, l'appareil se met automatiquement hors tension.
- Si vous appuyez sur une ou plusieurs touches sensitives pendant plus d'env. 10 secondes, la table de cuisson se met automatiquement hors tension. En cas de chaleur résiduelle, Er03 clignote ou passe sur H .
- Lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, la table de cuisson se met automatiquement hors tension au bout d'env. 10 secondes.

## Bandeau de commande

En cas d'humidité (par ex. un linge mouillé) ou de débordement d'un liquide sur le bandeau de commande, toutes les zones de cuisson sont automatiquement désactivées.

## Zones de cuisson

- Si l'une des zones de cuisson reste activée et si le niveau de cuisson n'est pas modifié, elle se désactive automatiquement aut bout d'un certain temps. H s'affiche.

| Niveau de cuisson | Désactivation au bout de |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heure |

# Conseils de cuisson

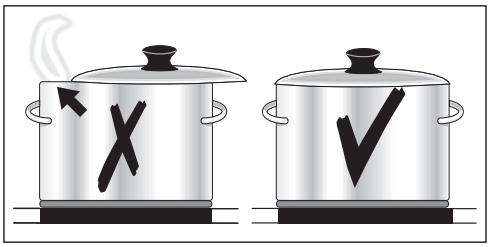
## Plats de cuisson

- Le type de fond des plats de cuisson détermine ou non leur bonne qualité. Le fond doit être aussi plat et épais que possible.
- Les plats de cuisson avec fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les plaques en vitrocéramique difficilement nettoyables ou même impossibles à enlever.

## Economie d'énergie

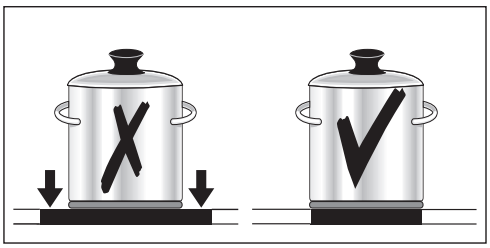
Il est impératif de placer les plats de cuisson avant d'activer la zone de cuisson.

Si possible, recouvrez toujours les récipients avec leur couvercle.



Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle.

Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.



# Exemples d’utilisation pour la cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

| Niveau de cuisson | Type de cuisson | adapté à | Durée | Remarques/conseils |
|---|---|---|---|---|
| 0 | | Chaleur restante, en position | | |
| 1 | **Conserver au chaud** : | Conserver des plats cuits au chaud | si nécessaire | les recouvrir |
| 1-2 | **Faire fondre** | de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine | 5-25 min | Remuez de temps en temps |
| | **Conserver** | une omelette norvégienne, royale | 10-40 min | Couvrez-la avec un couvercle |
| 2-3 | **Faire gonfler** | Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz<br>Faire réchauffer des plats cuisinés | 25-50 min | Versez au moins le double de quantité d’eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps. |
| 3-4 | **Cuire à l’étuvée**<br>**Cuire à la vapeur** | Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur<br>Cuire de la viande à l’étouffée | 20-45 min | Pour les légumes, utilisez juste un peu d’eau (quelques cuillères à soupe) |
| 4-5 | **Cuire à l’eau** | Faire cuire des pommes de terre à l’étuvée | 20-60 min | Utilisez juste un peu d’eau, par ex. max. ¼ l d’eau pour 750 g de pommes de terre |
| | | Faire cuire des quantités assez importantes d’aliments, ragoûts et soupes | 60-150 min | Jusqu’à 3 l d’eau plus les ingrédients |
| 6-7 | **Faire cuire à feu doux** | des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets. | cuisson continue | Retournez de temps en temps |
| 7-8 | **Faire cuire à température élevée** | des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes | 5-15 min poêle pro | Retournez de temps en temps |
| 9 | **Porter à ébullition**<br>**Faire revenir**<br>**Faire frire** | Porter des quantités importantes d’eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites | | |

# Nettoyage et entretien

**Attention !** Risque de brûlure dû à la chaleur résiduelle.

**Attention !** Les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Nettoyez l'appareil avec de l'eau et de la lessive.

**Attention !** Les restes de produits de nettoyage endommagent l'appareil. Nettoyez les restes avec de l'eau et un produit de nettoyage.

## Nettoyez l'appareil après chaque utilisation

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
2. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

## Enlever les salissures

1. Placez le grattoir de nettoyage obliquement par rapport à la surface de la vitrocéramique.
2. Enlevez les salissures en faisant glisser la lame.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit de nettoyage.
4. Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

| | **enlevez** | | |
|---|---|---|---|
| **Type de salissure** | **immédiatement** | **lorsque l'appareil a refroidi** | **avec** |
| Sucre, mets contenant du sucre | oui | --- | Grattoir de nettoyage* |
| Matériaux en plastique, feuilles en aluminium | oui | --- | |
| Bords calcaires et d'eau | --- | oui | Produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable* |
| Burette à graisse | --- | oui | |
| Colorations métalliques luisantes | --- | oui | |

*grattoir de nettoyage, produit de nettoyage de vitrocéramique ou d'acier inoxydable sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Nettoyez les salissures tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

Même s'il n'est plus possible de faire disparaître les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique, cela n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

# Que faire si ...

| Symptôme | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Les zones de cuisson ne fonctionnent pas. | Aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée | Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension (le point décimal s'allume). |
| Il est impossible de sélectionner une zone de cuisson / L'appareil ne réagit pas aux commandes du bandeau de commande | Il s'est écoulé plus de 10 secondes depuis la mise sous tension de l'appareil | Remettez de nouveau l'appareil sous tension.<br>Sélectionnez une zone de cuisson dans les 10 secondes après la mise sous tension |
| | La sécurité enfants est activée | Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre « Sécurité enfants ») |
| | Les touches sensitives sont partiellement recouvertes avec un chiffon humide ou par un liquide | Enlevez le chiffon ou le liquide |
| | Le dispositif de sécurité de mise hors tension s'est enclenché | Remettez de nouveau l'appareil sous tension |
| L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'affiche pas | La zone de cuisson fonctionne seulement depuis peu et n'est par conséquent pas encore chaude | Si la zone de cuisson est chaude, contactez le service après-vente. |
| Er03 s'affiche | Vous avez simultanément appuyé sur plusieurs touches sensitives | N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois |
| Er21 s'affiche | Activation de la mise hors tension de sécurité en raison d'une surchauffe | Laissez refroidir l'appareil.<br>Enlevez les plats de cuisson |
| Er25 s'affiche<br>(pendant 10 secondes seulement) | L'appareil n'est pas correctement branché | Débranchez l'appareil et faites-le brancher correctement |
| Er40 s'affiche | Le dispositif de protection contre la surtension s'est déclenché (consultez ci-dessus le point relatif à une erreur de raccordement Er25 ou celui relatif à une surchauffe des composants électroniques Er21) | Débranchez l'appareil pendant quelques minutes (coupez le fusible de votre installation électrique).<br>Laissez refroidir l'appareil. |

Pour tout autre code d'erreur, débranchez l'appareil pendant quelques secondes (enlevez le fusible de l'installation domestique). Si le code d'erreur s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente et indiquez le code d'erreur.

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**

**Avertissement !** Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

# Protection de l’environnement

## Elimination du matériel d’emballage

Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d’emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

## Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l’achat.

# Instructions d'installation

## Sécurité

L'utilisateur est tenu de respecter la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans son pays de résidence (dispositions relatives à la sécurité, recyclage conforme et réglementaire, etc.).
Le montage relève de la compétence exclusive d'un spécialiste.
Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et meubles adjacents.
**Installez un fond de protection en dessous de l'appareil.**
Protégez l'appareil contre l'humidité en appliquant un matériau étanche approprié au niveau des surfaces de découpe du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
N'utilisez pas de masse d'étanchéité en silicone entre le plan de travail et l'appareil.
Eviter de monter l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Autrement, l'ouverture d'une porte ou d'un battant de fenêtre peuvent arracher le plat de cuisson posé sur la plaque de cuisson.

⚠ **Avertissement!**
Danger de blessure due au courant électrique.

- La borne de raccordement est sous tension.
- Isolez la borne de raccordement au secteur.
- Respectez le schéma de raccordement.
- Respectez les régles de sécurité électrotechniques.
- Assurez vous lors de l'installation qu'il n'y ait pas de possibilité de contact.
- Le raccordement électrique relève de la compétence d'un électricien.

⚠ **ATTENTION!**
Le courant électrique peut provoquer des dommages.

Des raccordements mal ajustés ou incorrects peuvent provoquer une surchauffe de la borne.

- Installez correctement les jonctions par serrage.
- Délestez le câble.
- Pour les raccordements 1 ou 2 phases, utilisez respectivement un câble approprié de type H05BB-F T de max. 90° (ou de plus grande capacité).
- En cas d'endommagement du câble de raccordement de l'appareil, remplacez impérativement ce dernier par un câble spécifique (de type H05BB-F Tmax. 90° ou de plus grande capacité). Ce type de câble est disponible auprès du service après-vente.

Au niveau de l'installation électrique, prévoir un dispositif qui permette de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Des dispositifs de protection appropriés sont par exemple les disjoncteurs, les fusibles (les fusibles vissés doivent être retirés de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

# Si vous devez nous contacter

## France

**Zanussi**

**Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs**

**Info Conso Electrolux** est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

**AVANT L'ACHAT**

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

**APRÈS L'ACHAT**

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

**BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX**
**Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)**
**Fax : 03 44 62 21 54**
**E-MAIL : info.conso@electrolux.fr**
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

**Pour toute question technique :**
**Centre Contact Consommateurs**
**BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX**
**Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)**
**E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr**
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

## Belgique

| | | **Téléphone** | **Téléfax** |
|---|---|---|---|
| Electrolux Home Products Belgium<br>ELECTROLUX SERVICE<br>Bergensesteenweg 719<br>1502 Lembeek<br>E-mail:<br>consumer.services@electrolux.be | Consumer services | 02/<br>363.04.44 | 02/<br>363.04.00<br>02/<br>363.04.60 |

# Service après-vente

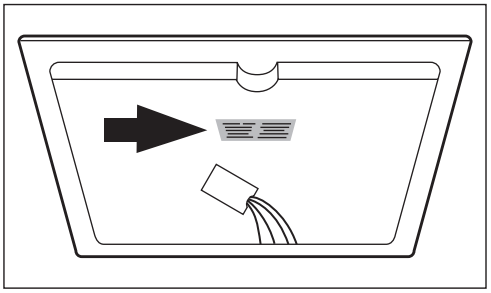
En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil
- Vitrocéramique avec une combinaison de lettres et de trois chiffres

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.



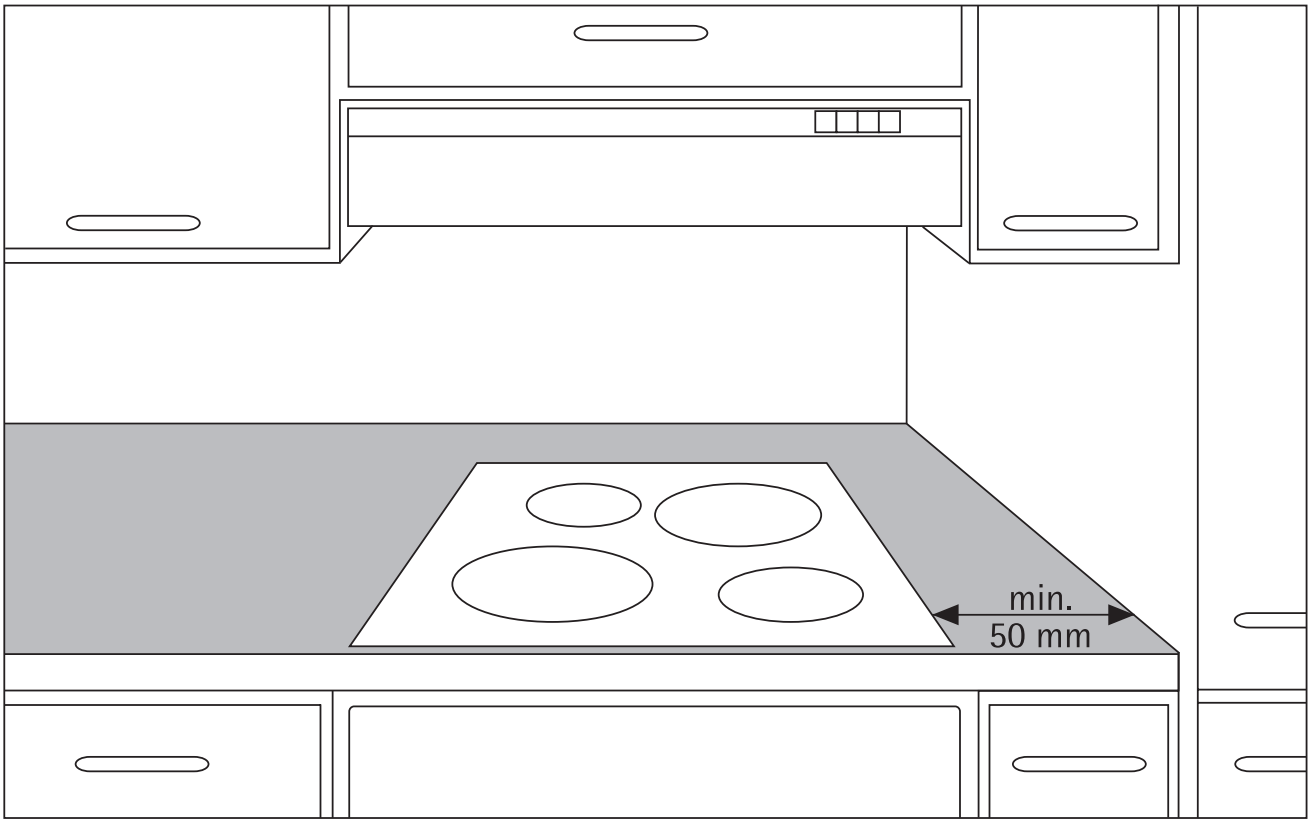
Désignation du modèle .....

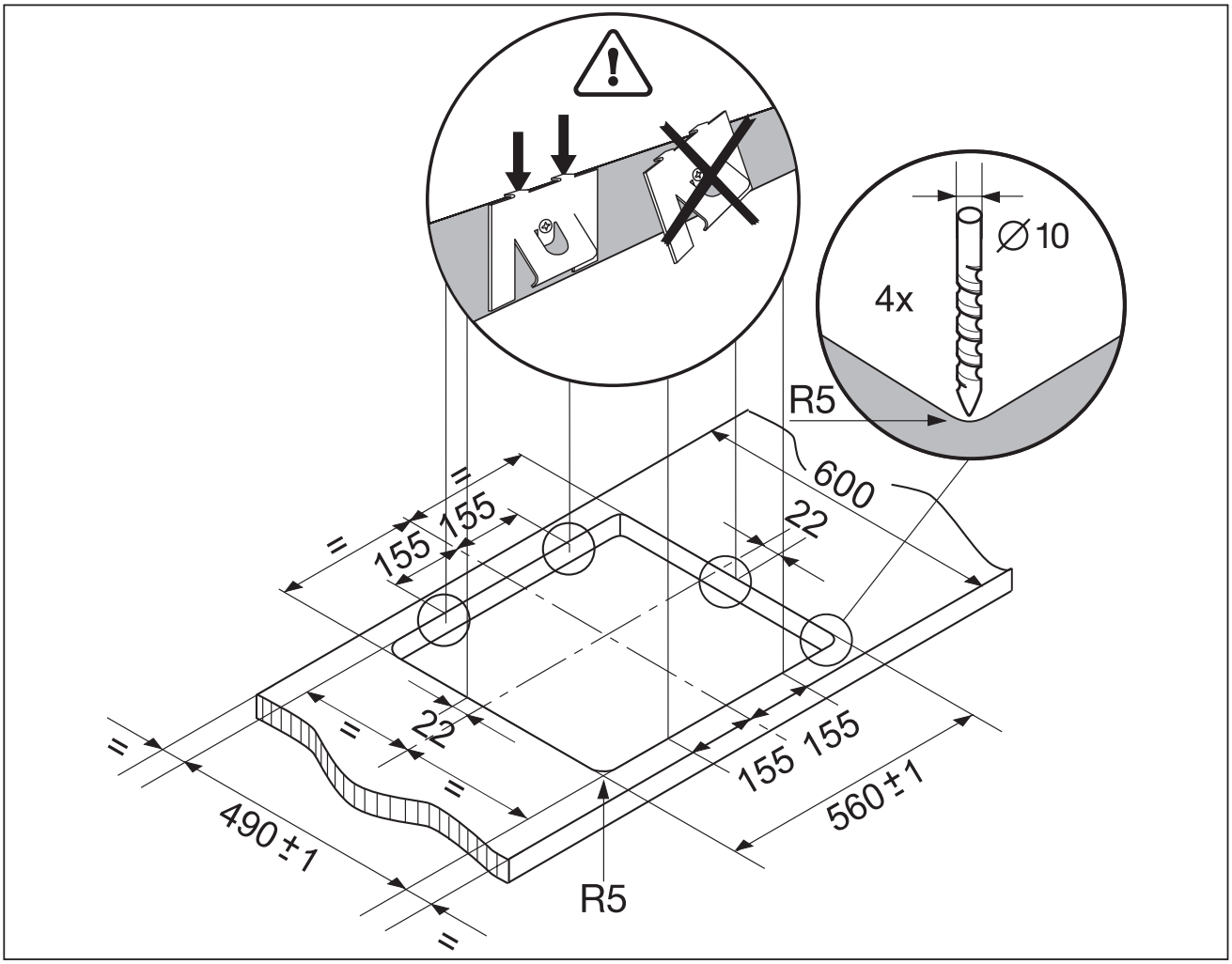
PNC: .....

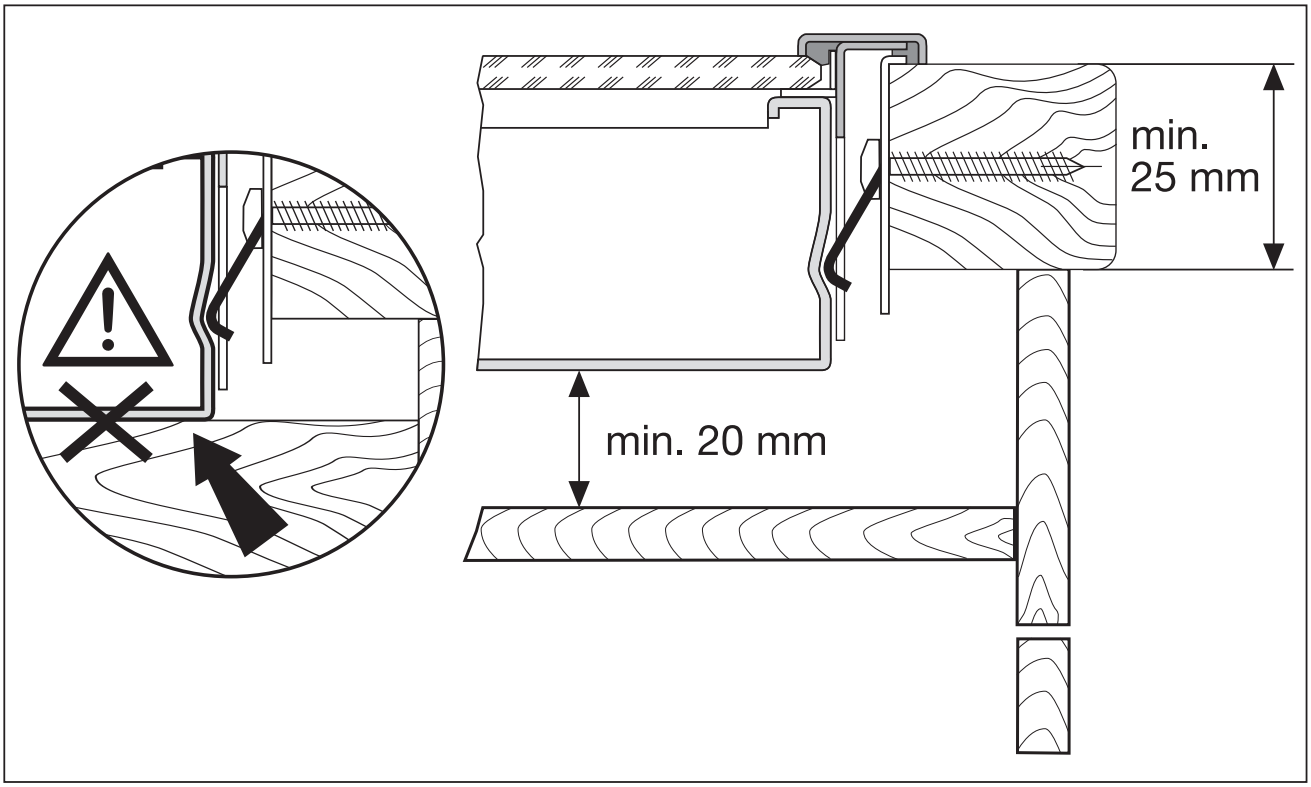
S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

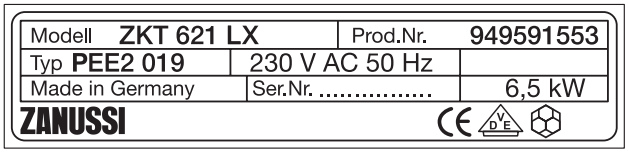
# Montage / Assembly / Montage

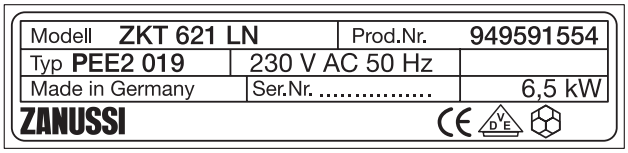



min.
25 mm
min. 20 mm

# Typenschild / Rating Plate / Plaque signalétique



ZANUSSI

822 924 575-A-250405-03

Änderungen vorbehalten
Subject to change without notice
Sous réserve de modifications

***The Electrolux Group.*** *The world´s No.1 choice.*

*The Electrolux Group is the world´s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*